

MERKBLATT 12

Erhitzen / Warmhalten

Gut wirksam zur Abtötung von Mikroorganismen ist eine Temperatur von mindestens 70 °C. Aus diesem Grunde sind Lebensmittel bis in den Kern auf dieses Minimum zu erhitzen.

Wesentlich resistenter sind Sporen von einigen Bakterienarten, die in der Regel bei 100 °C mehrere Stunden überleben. Bei Temperaturen unter 65 °C können diese Sporen auskeimen, und es kommt zu einer erneuten Vermehrung dieser Bakterien.

Kochen

Die Speisen müssen vollständig durchgegart werden (mit Ausnahmen, zum Beispiel Roastbeef). Die Kerntemperatur muss mindestens 70 °C betragen. Empfehlenswert ist je nach Art der Speise eine Kontrolle mit einem Stab-Thermometer.

Backen / Frittieren

Beim Backprozess soll die Temperatur des Frittieröls nicht mehr als 170 °C betragen. Nur durch eine genügend lange Zeitdauer und einem korrekt heissen Öl erreicht das Produkt die nötige Kerntemperatur. Der Kerntemperatur ist besonders auch bei grösseren Produkten wie Berlinern oder Fleisch (zum Beispiel Pouletschenkel) Beachtung zu schenken.

Warmhalten

Gekochte Speisen, die nicht sofort verzehrt werden, sind bei Temperaturen warm zu halten, welche die Vermehrung schädlicher Mikroorganismen verhindert (Hygieneverordnung Art. 27). Empfohlen wird eine Temperatur von mindestens 65 °C. Regelmässige Temperaturmessungen im Füllgut dienen dazu, den ganzen Koch- und Warmhalteprozess zu überwachen. Mittels schriftlicher Aufzeichnung wird der Prozess dokumentiert.

Um Qualitätseinbussen zu verhindern, ist die Warmhaltung vorgekochter Speisen möglichst zeitlich zu beschränken (maximal drei Stunden, je nach Art des Produktes).

